Nr. 2. Kraków, 15. stycznia 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje: na cały rok . . 6 kor. na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków Garbarska, 12 Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Odezwa.

C. k. Namiestnictwo we Lwowie, reskryptem z dnia 28. października 1911, L. XV. b 5151/1 zatwierdziło statut Krajowego Związku Stowarzyszeń piekarskich w Galicyi.

Celem ukonstytuowania Krajowego Związku piekarzy, Cech piekarzy w Krakowie zaprasza Stowarzyszenia, aby odbyły walne zgromadzenia i wybrały na nich delegatów na pierwsze walne zgromadzenie Związku, które się odbędzie stanowczo w środę dnia 24 stycznia 1912 o godzinie 3. po południu w Krakowie przy ul. św. Krzyża l. 7. z następującym porządkiem dziennym:

1. Zagajenie posiedzenia.
2. Wybór przewodniczącego,
3. „ wydziału Związku,
4. „ prezesa Związku i 3 tegoż zastępców,
5. „ komisyi kontrolującej,
6. „ sekretarza,
7. „ skarbnika,
8. Oznaczenie wysokości rocznych wkładek dla pokrycia potrzeb Związku,
9. Wnioski członków.

Nadmienia się, że na podstawie §. 7. statutu poszczególne stowarzyszenia wysyłają na każdych 10 członków uprawnionych do głosowania jednego delegata na zgromadzenie Związku, najmniej jednak po 3 delegatów. Kraków i Lwów będą miały po 6 delegatów. Gdyby np. stowarzyszenie miało tylko 10 członków, wyśle 3 delegatów; gdyby ich miało 60, wyśle 6.

Delegaci muszą się wykazać na zgromadzeniu Związku legitymacyą, wystawioną przez stowarzyszenie.

Starszy cechu: *Leon Bałuk.*

O czem każdy członek Stowarzyszenia powinien pamiętać?

Trafnie na czas powstania Krajowego Związku piekarzy pisze „Wawel“, co następuje, jak wszyscy członkowie powinni współdziałać dla ogólnego dobra.

„Każdy członek powinien pamiętać, że ciąży na nim pewien obowiązek dla Stowarzyszenia. Nie prezes bowiem tylko i Wydział, ale wszyscy członkowie mogą bardzo skutecznie współpracować w swem Stowarzyszeniu przez to, że płacić będą punktualnie i regularnie swe wkładki, bo w ten sposób ułatwiają całą pracę w Stowarzyszeniu. Dalszym obowiązkiem dobrego członka jest pilne uczęszczanie ne zebrania. Skargi na lichy udział w zebraniach są częste i słuszne. W socyalistycznych Stowarzyszeniach pod tym względem jest jeszcze gorzej Zwykle tylko podczas ruchów zarobkowych i przy innych nadzwyczajnych sposobnościach można masy poruszyć i mieć zebrania bardzo liczne, natomiast wobec zebrań członków panuje bardzo często wielka obojętność, pomimo, że właśnie te zebrania bardzo ważne są dla Stowarzyszeń zawodowych. Na tych zebraniach spotyka się często jedne i te same twarze, tylko najlepszych członków z każdej miejscowości. A tak być nie powinno. Wszyscy członkowie mają obowiązek przybycia na zebrania. Wielu potrzebuje koniecznie oświaty i nauki w sprawach stowarzyszeniowych, potrzebna im także wzajemna wymiana zdań. A to stać się może tylko na zebraniu Stowarzyszenia, zapomocą którego podtrzymać też można zapał do sprawy i zagrzać do niezmordowanej dalszej pracy. Smutnie wyglądają ci, którzy nie chodzą na zebrania. Nie znają nawet przepisów własnego statutu, nie wiedzą wcale co się dzieje w ich grupie, na zarzuty przeciwników nie wiedzą co odpowiedzieć, a wygadując na Stowarzyszenie, sami nie wiedzą o co i czy słusznie robią zarzuty. A już niema o tem mowy, by do agitacyi ich użyć można. Swą obojętnością zniechęcają innych kolegów, którzy na zebrania regularnie przychodzą i utrudniają mozolną pracę wydziałów. Na nich bowiem zebrania nasze muszą być punktami zbornymi i środowiskami ducha i ideałów naszego ruchu, na nich bowiem przyjmuje się uchwały i daje wskazówki, aby ruch nasz coraz bardziej posuwał się naprzód. Żywe słowo zdolne jest o wiele więcej obudzić zapał i podtrzymać, go aniżeli słowo pisane Na zebraniu zapał przechodzi z jednego na drugiego, porywa obojętnych i ospałych, aby potem złączony w jeden prąd pokonywać trudności i przeszkody, jakie stoją organizacyi w drodze.

Do obowiązku punktualnego płacenia wkładek i regularnego uczęszczania na zebrania przyłącza się obowiązek pilnego czytania organu Stowarzyszenia. Organ Stowarzyszenia jest pośrednikiem i łącznikiem między wszystkimi członkami. Wydawnictwo organu Stowarzyszenia wymaga wiele pracy i powoduje wielkie koszta materyalne. Cały nakład pracy i pieniędzy jest atoli daremny, jeżeli ci, dla których pismo jest przeznaczone, mało albo go wcale nie czytają. Wielu członków ma tylko upodobanie w polemikach z przeciwnikami, których uniknąć się nie da, a gdy potem ze swej miejscowości lub fabryki, o sobie albo jakiegoś nerwy wstrząsającego wypadku nie znajdą, to już odkładają pismo na bok. Ci członkowie należą zwykle i do tych, którzy na zebrania nie chodzą, bo tak samo jak ich gazeta Stowarzyszenia nie interesuje, nie zajmuje ich takżezebra nie członków. Nie dziw przeto, że tacy członkowie najmniejszego pojęcia nie mają o sprawach Stowarzyszenia i najdziwaczniejsze pretensye mają do swej organizacyi, którą tak zaniedbują. Ale taki stan rzeczy niegodny jest robotnika zorganizowanego, niegodny obywatela!

Aby dojść do celu organizacyi, do równoprawnienia, potrzeba jak najwięcej członków, gotowych do ofiar i pracy, którzy jako mężowie zaufania i członkowie zarządów, swe siły chętnie oddają na służbę ogółu. Dlatego każdy członek Stowarzyszenia winien być ochoczym do pracy. Niestety mamy wielu takich, którzy tylko dla własnej wygody nie chcą się podjąć pracy dla organizacyi. Nasza praca organizacyjna opiera się na poczuciu solidarności, wyrażonej w zdaniu: „Jeden za wszystkich, wszyscy za jednego“. Stąd też prawdziwy związkowiec, który posiada odpowiednie zdolności, nie będzie się nigdy wzbraniał przyjąć urząd honorowy w służbie organizacyi.

Nie należy też zapomnieć o ciągłej agitacyi. Bardzo wielu jeszcze trzyma się zdala od organizacyi. Oni stanowią największą przeszkodę dla zorganizowanych w osiągnięciu naszego celu. Każdy przeto członek, którego zdobędziemy z armii niezorganizowanych, wzmacnia naszą pozycyę Dlatego każdy świadomy celu członek, walkę z obojętnością wobec swej organizacyi uważać musi za swe najważniejsze i najzaszczytniejsze zadanie. Walka ta nie może być hałaśliwa, która odstrasza i zniechęca, musi ną być wytrwała agitacya. Pracy tej nie można wyłącznie pozostawić zarządom czy też wydziałom, bo ci też wszystkiego zrobić

nie mogą. Każdy członek ma obowiązek zdobywania nowych szermierzy, każdy ma do tego sposobność".

„Naprzód" nie lubi prawdy.

W naszej gazecie z dnia 15. grudnia 1911 daliśmy odprawę „Naprzodowi" za buntowanie uczniów piekarskich i nakłaniania ich do nieposłuszeństwa względem swych majstrów. Przytoczyliśmy odnośne ustępy z ustawy, na mocy których uczeń zależnym jest od majstra, który również na mocy ustawy musi dbać o wykształcenie i wychowanie ucznia. Nie spodobało się to bardzo „Naprzodowi", który wolałby, żeby praktykant piekarski uczył się u majstra, ale żeby przytem chodził także na „naukę" do stowarzyszenia socyalistów na ulicę Filipa 2, gdzieby go „towarzysze" przygotowali do strajku i pouczali, jak się wyzwolić z pod opieki majstra.

Rozjuszony „Naprzód" pisze w Nrze 295 z dnia 21. grudnia 1911, że treść artykułu, w naszej gazecie umieszczonego, możnaby krótko zformułować: *„precz z oświatą"*. Nie sądził autor niniejszego artykułu, jak doskonale się wyraził. *„Precz z oświatą"* partyi socyalnej, która chce podeptać ustawę i wyzwolić uczniów piekarskich z pod opieki majstrów, którzy terminatorów odziewają, uczą pracy, modlitwy i posyłają do zawodowej szkoły piekarskiej, którą już czwarty rok utrzymują z subwencyi i znacznych kosztów cechu piekarzy. Majstrowie piekarscy w Krakowie zezwolili nawet, aby uczniowie z piekarń w Podgórzu mogli uczęszczać do szkoły piekarskiej w Krakowie. Widać, że im na szerzeniu oświaty zależy.

Ponieważ Cech piekarzy zabronił brania udziału uczniom piekarskim w „odczytach" w stowarzyszeniu socyalistów przy ulicy Filipa 2 bez pozwolenia majstrów, namówili ich socyalistyczni czeladnicy piekarscy do strajku w szkole. Przychodzili oni przed szkołę piekarską przed nauką i nie pozwalali wchodzić uczniom do bramy budynku. Na takie postępowanie udała się delegacya z Cechu do dyrekcyi policyi w Krakowie, która temu gałgańskiemu postępowaniu kres położyła, za co na tem miejscu składamy jej podziękowanie.

Sądzimy, że myślący zdrowo socyalista, oddając swego syna do terminu, żądać będzie od majstra troskliwej opieki nad swem dzieckiem i wystąpiłby surowo, gdyby syn jego w wolnych chwilach od pracy włęsał się bez wiedzy majstra.

Otrzymujemy w ostatniej chwili następujące pismo:

„Jeszcze w sprawie wykładów. Podnoszono już w poprzednich numerach, iż wykłady, urządzane przez Uniwersytet ludowy w stow. czeladzi piekarskiej, minęły się zupełnie z celem. Jaskrawym tego dowodem jest wypadek, jaki miał miejsce w czasie jednego takiego „angażowania" młodzieży do stowarzyszenia. Oto jeden z uczniów, nie chcąc pójść na wykłady, został przez swych kolegów obity, a odzież z niego zdarto i rzucono do błota.

Oto są skutki „moralizatorskiej" propagandy przez socyalistycznych agitatorów wśród młodzieży rękodzielniczej. Zgubne skutki takiego postępowania uznał sam Zarząd Uniwersytetu ludowego, albowiem, jak się dowiadujemy, zaprzestał nadal urządzania wykładów w stowarzyszeniu piekarzy."

Słowo się rzekło i wszystko się stało w oka mgnieniu.

Nikt o niczem nie wiedział jak magistrat krakowski ogłasza, że otwartą została ogromna piekarnia ludowa. (Jak znów zwykle bywa, jeżeli któryś z obywateli żąda czegoś od magistratu, musi czekać miesiącami na uchwałę, a później otrzymuje, że magistrat nie uwzględnił), że wolno będzie sprzedawać na głównym rynku naprzeciw firmy Hawełki, w budce przez cały dzień, z owej piekarni chleb jako z piekarnia konkurencyjnej i o wiele tańszy chleb, niż krakowscy piekarze (pisaliśmy już o tej piekarni). Rzeczywiście słowo się rzekło i buda stoi na rynku głównym, zdaleka ją widać, bo czerwona i stoi na rynku cały dzień, ba nawet i całą noc a spyta się kto dlaczego. Przecież żadne mu z majstrów piekarkich nie wolno koszyka na rynku zostawić, a gdyby, który z parobków lub terminatorów zostawił na rynku wózek o dwóch kółkach, zaraz zabiorą wózek do aresztu, majster otrzymuje wezwanie no i karę, najniższą 1 koronę, dopiero otrzyma pozwolenie „z kozy" wydostać wózek. Raz na Boże Narodzenie jeden z majstrów zostawił przez zapomnienie stragan, zabrali go w tej chwili i porzucili na ustroniu, co ma się rozumieć, że ów stragan musiał zabrać połamany i za opłatą przewozu i kary, gdy w roku 1911 przez całe trzy Święta stała na rynku głównym czerwona budka i dalej sobie stoi spokojnie. Zawsze na świecie są wyjątki a co Magistrat poweźmie, musi dokonać.

Zaś na temat tańszego chleba dzienniki ogłosiły, że piekarnia ludowa o cztery halerze taniej sprzedaje i cenę zrobiła 60 halerzy za chleb 2 kilowy; a więc przedstawmy sobie rzeczywiście piekarze krakowscy, że wówczas jak piekarnię ową otwarto, sprzedawali chleb 2 klgr. po 60 hal. a piekarnia ludowa ogłosiła, że chleb kosztuje 30 cent. 60 h. no ma się rozumieć, że oczy trzeba mydlić a Magistrat krakowski popiera i taką reklamę nadzwyczajnem niebyłem postępowaniem dozwolenia szczególnego upiększenia rynku budą czerwoną. Czy Magistrat już cały czerwony?

Przed kilku laty Magistrat miał zamiar subwencyonować piekarnie z gminnych dochodów, aby się ktoś znalazł, aby tanie według taryfy Magistratu pieczywo wypiekał, zgłaszali się, lecz zostało na zgłaszaniu.

A zapytujemy się, skąd gmina pieniądze czerpie. Ile my piekarze płacimy, podatków różnych (jeżeli będzie potrzeba wyliczę) i z naszych podatków p. p. Radcy nam z rąk własnych, ciężką pracą zarobionych tworzyć chcą konkurencyę i tworzą.

Bylibyśmy bardzo zadowoleni, gdyby który z tych P. P. Radców dał swoje własne korony a nie gminne, bo czyjemi pieniądzmi rządzić bardzo łatwo ale jeżeli się straci to niech wnioskodawca bierze na siebie odpowiedzialność. Szanowni panowie, ile się straciło na jatkach, kto pokryi dyferencye? Czy wnioskodawcy? A z piekarnią panowie trochę trudniej. Łatwiej kupić byka lub wołu na wagę, porąbać i sprzedać w postawionej z desek budzie, a jaki był zarobek? Ale piekarnię postawić lub też wydzierżawić, to wielka różnica. Skoro Magistrat tak się zaopiekował piekarnią w Podgórzu, to może wyłoni się wniosek, aby dać zapomogę tej piekarni.

Czy w Krakowie jest drogie pieczywo zaglądnijmy do Lwowa, do Wiednia. Tak we Lwowie i Wiedniu mają tańszą mąkę jak w Krakowie, a my jesteśmy tańsi z pieczywem, a gdybyśmy tak wglądnęli na małe miasteczka, tobyśmy się przekonali, że Kraków pod względem taniości pieczywa jest nie najgorszy.

Kilku majstrów się porozumiało i postanowili ustawić czerwone budy w różnych kierunkach rynku. Jeżeli jednemu wolno, to i drugim.

W tych dniach przybył na rynek nowy piekarz, nie ludowa piekarnia, lecz sam właściciel i sprzedaje po 56 halerzy chleb 2 klgr.; to może ludowa także powinna sprzedawać jeszcze taniej.

Znów po deszczu, jak grzyby, wyrastają ludowe piekarnie. Oto dnia 5. stycznia 1912 ogromne afisze oznajmiły, że otwarto piekarnię ludową przy ulicy Rajskiej l. 22, lecz nie tylko chleb, ale także i różne ciasteczka wypiekają; znów mamy nową piekarnię lecz nam nie wiadomo, czy Magistrat wie o niej.

Trafnie się wyraził „Djabeł" w czterowierszu:

„W piekarni reformowej Jan Kanty z Daszyńskim,
Poświęcają swą pracę dla rozkwitu miasta.
Lecz ich wspólna robota nie rodzi nadziei,
Ażeby chleb posilny wyrósł z tego ciasta."

Szkolnictwo fachowe w Galicyi.

Z końcem grudnia ubiegłego roku wygłosił Długosz na posiedzeniu Koła polskiego mowę, z której widać, że strzeże interesów Galicyi w Radzie państwa, bo porusza kwestyę zreformowania naszego szkolnictwa w duchu zastosowania go do potrzeb ekonomicznych naszego kraju. Nie krytykuje on tego, co dotychczas zdziałano, lecz zaznacza, że rezultat dotychczasowej pracy nie odpowiada potrzebom naszego kraju ze względu na fałszywy kierunek odrodzenia na polu społecznem.

Minister Długosz zaznacza, że brakuje u nas warsztatów pracy a przez to sposobności do pomnożenia i powiększenia zarobkowości, czego przyczyną jest *brak wiedzy fachowej* w rolnictwie i przemyśle. Pod tym względem napotyka nasz kraj na wielkie trudności, bo jest brak ludzi fachowo wykształconych. Młodzież bowiem garnie się przeważnie do gimnazyów i szkół realnych, a omija szkoły fachowe, przez co nie mamy w kraju fachowców, którzy dopiero napływają do nas z zagranicy.

Porównanie naszych stosunków ze stosunkami innych krajów austryackich wskazuje, jak źle u nas na polu rękodzielnictwa fachowego. I tak ludność Galicyi stanowi 28 procent ludności całej Austryi, a liczba uczniów gimnazyalnych wynosi 35 procent wszystkich uczniów gimnazyalnych w całej Austryi. Liczba więc uczniów do ludności kraju jest anormalnie wysoką. W gimnazyach mamy 15.322 uczniów zamiast 11.455. Natomiast do szkół przemysłowych i uzupełniających uczęszcza w Galicyi zaledwie 8 215, podczas gdy w stosunku do innych krajów powinno być 66.688. W szkołach handlowych wraz z uzupełniającemi jest w naszym kraju 1078 uczniów, a powinno ich być w stosunku do innych krajów 10 do 20.000.

Aby niedomaganiom zapobiedz, należy rozpocząć akcyę celem podniesienia handlu i przemysłu w naszym kraju, aby fachowcom mógł dostarczyć odpowiedniego utrzymania, bo samo zakładanie szkół fachowych nie wystarczy. Będzie dopiero wtedy lepiej, gdy ludność naszego kraju zrozumie, że nietylko w gimnazyach znajduje się szczęście przyszłych pokoleń, ale także w handlu i przemyśle, jeżeli sama domagać się będzie zakładania obok gimnazyów, *także szkół fachowych*. Mowca zaznaczył, że wyższy poziom rolnictwa da podstawę do uprzemysłowienia naszego kraju. Dał też wiele wskazówek i życzył, aby praca w tym kierunku stała się głównem naszem zadaniem.

Stanowisko żony piekarza.

Powszechnie jest znanem, że chcąc być piekarzem, trzeba mieć do tego uzdolnienie, jużto jako majster piekarski, jużto jako czeladnik lub pomocnik. Żaden piekarz nie może też bez pozwolenia władzy otworzyć piekarni, a również kierownik piekarni czyli zastępca właściciela musi mieć także pełnomocnictwo wydane przez władzę w tym celu. Jedynie tylko małżonka właściciela piekarni, która najczęściej całymi dniami pracuje wraz z mężem, sprzedając pieczywo, prowadząc rachunki ze stronami i dozorując czeladź w pracowni, a w czasie choroby lub innych nadzwyczajnych wypadkach całkowicie swego męża zastępując — *nie potrzebuje żadnej legitymacyi od nikogo.* Niech nas przypadkiem ktoś nie posądzi, że zmierzamy do tego, aby kobieta przed czy po zamążpójściu odbywała praktykę piekarską, bo każda z nich, zanim męża zastąpić potrafi, w rzeczywistości odbywa praktykę, przyglądając się fachowej pracy męża, jego narzędziom w piekarni i jego postępowaniu względem czeladzi. Spodziewamy się nawet, że może się znajdą panie, które prześlą do redakcyi naszej gazety opis swej praktyki, czembyśmy się bardzo ucieszyli.

Więc żony majstrów piekarskich, jak wyżej wspomniano, odbywają praktykę, tylko nie składają egzaminu w cechu z jej odbycia. Jak długo taka praktyka trwa, trudno dokładnie oznaczyć. Kończy ona się atoli wtedy, gdy małżonek może *spokojnie* wyjechać nawet na kilka dni celem zakupna towarów, wiedząc, że pozostawił odpowiedniego za siebie zastępcę w osobie żony. Uczynić to może majster wtedy, gdy już swą małżonkę przeegzaminował, chociaż nie na piśmie i bez zadawania pytań. Jest to nawet wielka satysfakcya dla kobiety, która — szczególnie po raz pierwszy — pozostaje sama w piekarni i czuje się sama jej „panią" — bez pomocy męża. A jakież zadowolenie, gdy się w czasie nieobecności męża wszystko dobrze uda! — „Widzisz" — mówi po jego powrocie — „obeszło się bez ciebie, dałam sobie radę i nie bałam się".

Takich kobiet rzeczywiście potrzebujemy w naszym zawodzie — i szczęśliwy ten majster, którego żona potrafi go zastąpić w zupełności. Wtedy nie korzysta czeladź w piekarni z nieobecności właściciela, bo liczyć się musi z powagą jego małżonki i musi jej oddać winne posłuszeństwo. Taka małżonka jest rzeczywistą podporą męża, jeżeli potrafi oddać się całem sercem rodzinie i idzie przy pługu na niwie piekarstwa równym krokiem wraz z mężem. Komuż majstrowie zawdzięczają swoje lepsze powodzenie przy tak żmudnej pracy, jak nie swym żonom? Ich położenie wprawdzie ciężkie, bo mają wychować własne dzieci, zająć się piekarnią, zaopiekować się uczniami w praktyce, dla których trzeba być również matką — oto zadanie małżonki majstra piekarskiego, której się należy cześć i poważanie.

REDAKCYA.

Zwracam uwagę

wszelkich Instytucyi, pozostających w styczności z cechem piekarzy białych w Krakowie jak i z zawodową szkołą piekarską, że wszystkie pisma należy adresować do Cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie, Garbarska 12. Kilkakrotnie bowiem odebrało Stowarzyszenie czeladzi piekarskiej w Krakowie, ul. Filipa 2, niektóre pisma i nadesłało je do cechu dopiero po przeczytaniu. I tak odebrało stowarzyszenie czeladzi piekarskiej pismo Wydziału krajowego, adresowane do cechu, w sprawie zawodowej szkoły piekarskiej, które dopiero odesłano do cechu po przeczytaniu, przez trzecią osobę.

Ponieważ Stowarzyszenie czeladzi piekarskiej działa zawsze na niekorzyść cechu, a działać może, znając pisma do niego adresowane, uprasza się o nadsyłanie pism pod adresem: Cech piekarzy białego pieczywa grupaI.w Krakowie przy ul. Garbarskiej l. 12.

Praca piekarza.

Kochajmy się rzemieślnicy,
Bo chleb z żyta i pszenicy
Jemy wszyscy bez różnicy.
Lecz my więcej mamy „kwasu",:
Do roboty bez hałasu
Wstawać musimy zawczasu.
Zanim trzecia na zegarze,
Ciasto spoczywa na „garze",
Bo najpilniejsi piekarze.
Rano bułeczka gotowa
Ładna, smaczna — ani słowa —
Choć piekarza boli głowa
Z niewyspania. To trud wielki
Przygotować towar wszelki.:
Bułki, rogalki, precelki. —
Za to Ci dziękuję Panie,
Że choć brak czasu na spanie,
Mam u ludzi zaufanie,
Bo choć rano ciemno, mrozy
Już czekają ludzie, wozy
I zabierają dar Boży.
Nic się z mąki nie marnuje,
Chyba, że się chleb „spudluje",
Wtedy piekarz pokutuje.

O.

Ceny targowe w Krakowie z dnia 9. stycznia 1912

PRZEDMIOT	za	od		do	
		kor.	hal.	kor.	hal
Pszenica czerwona i żółta .	50 kg	12	05	12	45
„ węgierska . . .	„	—	—	—	—
Żyto węgierskie	„	—	—	—	—
„ dworskie	„	10	—	10	50
Jęczmień na krupy . . .	„	9	—	9	50
Owies targowy	„	8	50	8	80
„ na paszę	„	—	—	—	—
Kukurydza węgierska . .	„	9	40	9	75
Ziemniaki stołowe . . .	„	—	—	—	—
Kminek krajowy	„	—	—	—	—
„ holenderski . . .	„	—	—	—	—
Mak niebieski , ...	„	50	—	55	—
Masło targowe	1 kg	2	40	2	60
Mleko zbierane	1 l		20	—	24
„ niezbierane	„		26	—	30

Rozmaitości.

Sprawozdanie targowe. Według sprawozdań z Wiednia, Budapesztu i Berlina daje się odczuć sytuacya zwyżkowa na później. Obecnie notują z powodu co dopiero minionych świąt ceny nieco niższe z powodu słabej chęci do kupna i braku większych zamówień. Lecz z ogólnego stanu giełd zbożowych musimy wnioskować o potanieniu, niż o podrożeniu. Zresztą uważać musimy na teraźniejszą porę. Jak bowiem zima wskaże na ozimině, dopiero wtedy będziemy mogli podać Szanownym Kolegom bliższe i dokładniejsze wiadomości. Lecz znać spadek cen mąki.

Według „Tygodnika Rolniczego" usposobienie całkiem spokojne, to znaczy, że ani zamówień ani też większego kupna niema.

Mleczarnia miejska została otwartą w Krakowie dnia 2. stycznia na placu Jabłonowskich w starym spichlerzu. W mleczarni tej sprzedawane jest mleko pełne po 24 h jeden litr, zbierane po 10 h i śmietanka po 64 h. Na początek zakontraktowano dostawę około 1500 litrów dziennie. Mleko pochodzi z Królestwa Polskiego, z Bochni i Wadowic. Dostawcami są więksi właściciele dóbr, prowadzący wzorowe obory. Kierownikiem mleczarni miejskiej, prowadzonej na rachunek gminy jest p. Kuszewski zawodowy mleczarz.

Mleko sprzedawane jest w sklepie na placu Jabłonowskich, oraz na straganach w Rynku głównym, na placu Słowiańskim, oraz przy ulicy Lubicz. Wiele gospodyń zamówiło sobie dostawę mleka do domu. Zainteresowanie mleczarnią było nadzwyczaj żywe.

Obok sklepu mleczarskiego na placu Jabłonowskich znajduje się skład na mleko, pracownia do przeróbek nabiału, oraz kotłownia. Urządzenie mleczarni miejskiej jest wzorowe. Zostaje ona bezpośrednio pod zarządem urzędu zdrowia i komisyi aprowizacyjnej. Mleko jest pierwszorzędnej wartości spożywczej.

Wątpić należy, czy po otwarciu mleczarni poprawią się stosunki, czy mleko i śmietana potanieją. Dostawcy mleka do miejskiej mleczarni zyskali tylko stałego odbiorcę: magistrat. A przecież mleko to i tak byłoby sprzedawane w Krakowie i może nieraz po niższej cenie, niż za nie magistrat według kontraktu płaci.

Podwyższenie taryf kolejowych. Podwyższenie taryf na kolejach państwowych na pokrycie 21 milionowego wydatku na cele polepszenia płac kolejarzy, przyniesie zaledwie 6 milionów koron. Niema zatem pokrycia jeszcze 15 milionów koron, które będą pokryte przez wprowadzenie różnych oszczędności i przez dalsze podwyższenie taryf na różne materyały przeważnie na węgiel.

Przemytnictwo sacharyny. Na doniesienie anonimowego odkryto w Koloszwarze *przemyconą sacharynę* w przesyłce 125 beczek, deklarowanych jako śledzie ze Szczecina.

Drożdże browarnicze jako środek odżywczy. Na posiedzeniu stowarzyszenia stacyi doświadczalnej dla piwowarstwa w Berlinie, odbytem w połowie października 1911, omawiano wyniki konkursu rozpisanego zeszłego roku w sprawie zużytkowania drożdży jako środka odżywczego. — Próby zużycia drożdży dla bydła dały bardzo dobre wyniki. Próby odżywiania drożdżami browarniczemi dały nietylko pomyślny wynik w ogólności, lecz wykazały także że organizm ludzki potrafi dla swoich celów wyzyskać drożdże lepiej niż mięso. Dzięki postępowi i rozwojowi techniki suszenia drożdży browarniczych można dziś otrzymywać produkt znacznie lepszy, aniżeli przed rokiem.

Na podstawie dotychczasowych wyników prób poczynionych z drożdżami browarniczemi, można powiedzieć, że nadzieje przywiązywane do tego produktu miały pewną podstawę. Drożdże browarnicze, dotychczas bezwartościowy produkt odpadkowy, staną się niewątpliwie niedługo bardzo pożywnym, a przy tem bardzo tanim środkiem odżywczym dla szerokich warstw ludności.

Ratowanie zaczadzonych lub uduszonych przez szkodliwe gazy. Najprzód zaczadzonego lub uduszonego szkodliwymi gazami trzeba wynieść na świeże powietrze, ułożyć w chłodnem miejscu w ten sposób aby głowa i piersi wzniesione były w górę. Potem skrapiamy twarz i piersi zimną wodą kilkakrotnie, następnie zaś oblewamy głowę zimną wodą (kwartami), dajemy wąchać amoniak, chrzan, etc. Gdy to nie pomaga i chory nie wraca do przytomności, stosujemy sztuczny oddech przez podnoszenie i opuszczanie rąk, przez rytmiczne ugniatanie dolnych żeber, jak przy ratowaniu topielców.

Walne zebranie piekarzy białych w Krakowie odbyło się w dniu 10. stycznia b. r. pod przewodnictwem starszego cechu p. Leona Bałuka. Jako komisarz magistratu p. radca Teodor Kosiński. Również przybył na zgromadzenie c. k. Instruktor przemysłowy p. Witold Ostrowski.

Najprzód odbył się wybór 6 delegatów na Związek krajowy piekarzy, który odbędzie pierwsze zgromadzenie w Krakowie przy ul św. Krzyża l. 7. we środę dnia 24. stycznia b. r. o godz. 3. po południu. Delegatami wybrano pp. Leona Bałuka, Stanisława Długoszewskiego, Wawrzyńca Gawędzkiego, Franciszka Kozłowskiego, Jana Korneckiego i Józefa Rączkiewicza.

Egzamina na czeladników odbędą się w cechu w sobotę dn. 21. stycznia. Pan Instruktor zaznaczył, że do egzaminu na czeladnika nie może być żaden uczeń dopuszczony przed ukończeniem zawodowej szkoły piekarskiej. Wizytując szkołę w dniu 10 stycznia zauważył p. Instruktor zadowalającą frekwencyę; w jednej klasie brakowało tylko jednego ucznia.

Przewodniczący oznajmia, że dotychczas wpisali się do cechu wszyscy majstrowie piekarscy z przyłączonych gmin do Krakowa.

Zwyczajem od dawna było, że nowo wpisujący się majster do cechu zapraszał Kolegów na ucztę do swego domu lub do restauracyi. Na wniosek p. Leona Bałuka uchwalono jednogłośnie, aby zamiast uczty złożył każdy wpisujący się majster do cechu kwotę 100 K. na fundusz zapomogowy dla biednych majstrów i wdów i sierot po nich pozostałych. Uchwała niniejsza godna pochwały i naśladowania.

Wkońcu podano do wiadomości, że ustępuje z zawodu piekarskiego kolega, p. Józef Kowalczyk, majster piekarski w Krakowie przy ul. Szewskiej. Ustępuje on po przeszło 25 letniej pracy w zawodzie. Jako kolega odznaczał się szczerością i pracowitością, przez co zyskał sobie serca kolegów i swej klienteli.

Odczyty o przemyśle krajowym i uprzemysłowienie kraju z obrazami świetlnemi. Towarzystwo Szkoły Ludowej, pragnąc dostarczyć Kołom T. S. L. i wędrownym prelegentom materyałów do odczytów o przemyśle krajowym i zasilić swoją wypożyczalnię przeźroczy odpowiedniemi do takich odczytów obrazami, zwraca się z publiczną prośbą do wszystkich fabrykantów i wytwórców z prośbą o nadsyłanie wszelkich zdjęć fotograficznych dotyczących fabryk procesów fabrycznych i produktów przemysłu kraj. w raz z odpowiedniem, krótkiem objaśnieniem treści pod adresem zarządu gł. T. S. L. (Kraków, Floryańska 15). — Bardzo pożądane są fotografie z przemysłu hutniczego, metalowego, mineralnego, drzewnego, chemicznego, produktów spożywczych, włókniczych i papierniczo-drukarskiego. Popularyzowanie tą drogą wytwórczości przemysłu polskiego i znajomości ziemi ojczystej ma dużo znaczenia dla akcyi oświatowej wogóle. T. S. L. spodziewa się, że przemysłowcy polscy nie odmówią mu swego poparcia.

NADESŁANE.

Sekretaryat Komitetu obyw. dla sprawy Ferd. Kurasia w Tarnobrzegu poleca:

Kolasiński Zygmunt: Skarbczyk pieśni narodowych z życiorysami autorów i objaś. Tarnobrzeg 1909 Cena 50 hal.

Kuraś Ferdynand: Z pod chłopskiej strzechy. Poezye Kraków, 1905. Cena 50 hal.

— Wiązanka z chłopskiej niwy. — Poezye. Lwów, 1909 Cena 50 hal.

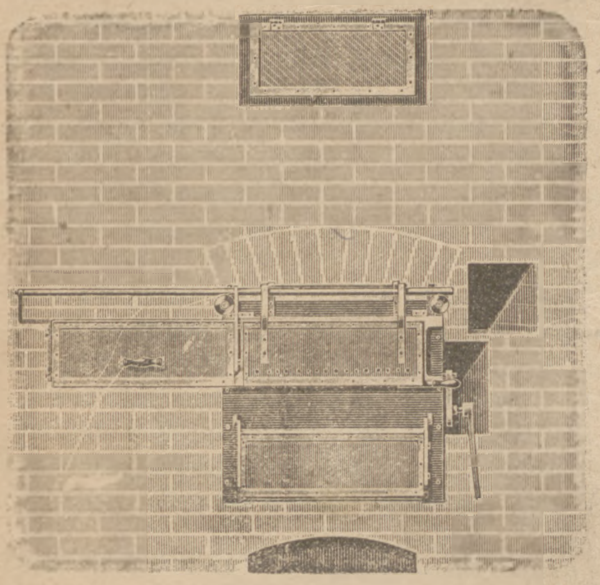
— Tatarzy w Sandomierzu. Dwie legendy. Z przedmową Zygmunta Kolasińskiego Tarnobrzeg 1910. Cena 50 hal.

— Dzwoń chłopska pieśni... Poezye — (w druku

40% z rozsprzedaży przeznaczono na Dar Narodowy w postaci zagrody dla poety ludowego Ferd. Kurasia.

Koledzy! popierajcie „Gazetę Piekarską"

Jedyna polska firma
TOMASZ GRAMATYKA
KRAKÓW, Retoryka 12.
dostarcza wszelkiego rodzaju armatury do pieców piekarskich tak na węgiel jak i na drzewo.
Liczne uznania od polskich piekarzy.



Pierwsza fabryka piekarskich łopat
(szybrów)
Józefa Czapki
w KOPRZYWNICY
(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)
istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami
wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.
☞ Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —
Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę:**
LEON BAŁUK. — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

DROŻDŻE
bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reiudorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Najpierwsza piekarnia
do wydzierżawienia zaraz
wiadomość:
ROMUALD TROCZYŃSKI
Kraków, ul. *STOLARSKA.*

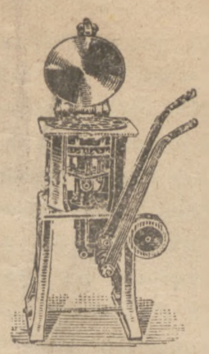
Kazimierz Stępiński
(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56
podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki
Jan Szczepański
LWÓW, TKACKA 3.

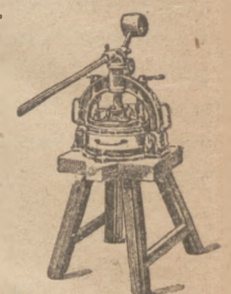
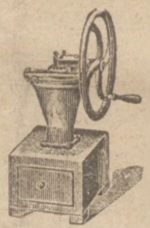


Wszelkie wyroby koszykarskie
trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Agencya handlowa i dom komisowy
ADOLF INFELD
RZESZÓW




poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i mieszenia ciasta i mielenia bułki na tarte, dalej koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.

Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.
Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.
Popierajmy własny przemysł.
Swój do swego.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny*

PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
☞ CENY UMIARKOWANE ☜

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO
WERNER i PFLEIDERER
Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DIAMALT
Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.